

## LEVURE

Nous déclarons que :

• Le produit indiqué ci-dessous est contrôlé par le Service Contrôle Qualité d'AEB S.p.A. suivant la procédure d'échantillonnage et de suivi prévue par le Système de Management Qualité d'entreprise UNI EN ISO 9001.

• Les activités de production, de distribution et de service AEB S.p.A sont conformes aux qualités HACCP et au Reg. CE 178/2002 et aux normes (Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004, Reg. CE 854/2004) mais aussi à la certification UNI EN ISO 22000.

• Les emballages primaires (MOCA) sont conformes au Reg. CE 1935/2004, Reg. UE 10/2011 et s. m. i. relativement aux matériaux et aux objets destinés à être en contact avec les produits alimentaires.

• L'étiquetage est conforme au Reg. UE 1169/2011 relatif aux informations sur les aliments et Reg. CE 1272/2008 (CLP – Classification, labelling and packaging).

• Tous nos produits sont en ligne avec les organismes FAO/WHO - JECFA - FCC.

Par la présente, nous certifions que notre produit est conforme au :

• Reg. CE 1333/2008 e s. m. i relatif aux additifs alimentaires.

• Reg. UE 231/2012 relatif aux spécificités des additifs alimentaires.

• Reg. CE 1881/2006 relatif aux teneurs maximum de certains contaminants dans les produits alimentaires.

Le cas échéant, ils respectent:

• Reg. CE 1332/2008 e s. m. i relatif aux enzymes alimentaires.

**Produit:** FERMOALE AY3

**Spécification:** Levure Sèche Active (LSA)

FR\_1070421

| Paramètre                                                        | u.d.m.      | Intervalle                                     |
|------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------------------------|
| Aspect                                                           | sensorielle | Granulés beige                                 |
| Humidité                                                         | %           | < 8                                            |
| pH en solution à 5%                                              | Colog H+    | 4 - 6                                          |
| Métaux lourds (tel que le plomb)                                 | mg/kg       | < 10                                           |
| Bactéries acétiques (avec inoculation de 100 g/hL)               | ufc/ml      | < 10 <sup>2</sup>                              |
| Bactéries lactiques (avec inoculation de 100 g/hL)               | ufc/ml      | < 10                                           |
| Teneur en cellules vivantes                                      | ufc/g       | > 5 x 10 <sup>9</sup>                          |
| Pureté matières premières (additifs et adjuvants technologiques) | Attestation | Conformes aux normes en vigueur                |
| Allergènes*                                                      | Attestation | Allergènes*non présents. Reg. UE 1169/2011     |
| OGM                                                              | Attestation | Free (Reg. CE 1829/2003 et 1830/2003)          |
| Halal                                                            | Attestation | Déclaration de remplacement disponible         |
| Végétalien                                                       | Attestation | Adapté pour utilisation vegan et végétarienne. |
| Huile de palme                                                   | Attestation | Absent                                         |
| Radiations ionisantes                                            | Attestation | Conformes aux la directive 1999/2/CE           |

\*En présence de gélatine et colle (de poisson): ces composants sont exemptes d'obligation d'étiquetage, pour la clarification du vin et de la bière

Les paramètres spécifiques indiqués sont évalués par lot ou échantillon, en considérant les données analytiques et la fiche technique des matériels adoptés, dans le cadre du système de contrôle pour le maintien des intervalles de conformité définis.

Les données déclarées représente le résultat de l'activité du Contrôle Qualité. Les valeurs indiquées expriment la donnée moyenne du produit sur la totalité des lots réalisés. Cette fiche n'exempte pas l'acheteur de son propre contrôle, ni n'atteste les propriétés particulières pour applications spécifiques.

Emis de façon électronique par le Service Qualité le:

07/04/21

**AEB S.p.A.**  
Via AEB, 104 - 50131 Pistoia  
25124 PISTOIA  
Part. IVA n. 0401240057

AEB SpA - azienda con sistema di gestione per la qualità certificato UNI EN ISO 9001:2015 da Certicality  
AEB SpA - entreprise avec le système de gestion de la qualité certifié UNI EN ISO 9001: 2015 par Certicality

**document confidentiel - reproduction interdite**

FERMOALE\_AY3\_CDS\_FR\_1070421\_Beer\_FR

Le informazioni fornite in questo documento rappresentano il massimo delle conoscenze di AEB S.p.A. e sono le più complete e affidabili a oggi. Le informazioni si riferiscono al materiale specifico e non possono essere considerate valide per il materiale utilizzato in combinazione con altri prodotti o processi. Il cliente è responsabile di verificare l'integrità delle informazioni per il proprio uso particolare. La presente nota può essere modificata senza preavviso.